

Un raffinato poeta sambucese

Premio "Ugo Foscolo" a Paolo Ferrara

Continua a mietere successi Paolo Ferrara, al quale la critica ha riconosciuto un posto di tutto rispetto nella poesia contemporanea. Abbiamo appreso che gli è stato attribuito un prestigioso riconoscimento: un premio, per la sezione poesia, al Concorso Letterario Nazionale "Ugo Foscolo" indetto e organizzato dall'Accademia Nazionale di Lettere, Arti e Scienze "Ruggero II di Sicilia" di Palermo. La cerimonia di premiazione ha avuto luogo il 5 aprile.

Paolo Ferrara è un poeta raffinatissimo che si affida alla parola per sondare il mistero della vita e coglierne il senso. Con un linguaggio aereo e prismatico si muove dalle piccole cose verso spazi siderali, dove rileva, in tutta la drammaticità, la precarietà dell'essere. La sua, tuttavia, è una visione positiva della vita che fa leva sul "qui e ora" e tende all'armonia dell'uomo con il creato.

(segue da pag. 1)

Strade del Vino italiane

La Strada del Vino Terre Sicane fra le top ten

e 10 maggio.

Le "Strade" a offerta integrata rappresentano la forma più evoluta nell'attuale panorama del turismo enogastronomico italiano: non solo grandi Vini, ma anche sapori e prodotti alimentari, gastronomia tradizionale e innovativa, ricettività e soprattutto servizi, dall'ambiente alla mobilità assistita, dalle degustazioni guidate agli eventi non effimeri.

La selezione si è basata sui tre indicatori fondamentali del vino, della ristorazione e delle attrattive turistiche, ai quali l'Osservatorio ha aggiunto cinque nuovi parametri valutativi: ambiente, strutture di accoglienza, servizi, eventi e promozione.

Queste, distinte per regione, le dieci Strade del vino integrate, risultate ai primi posti della classifica:

Piemonte: Strada del Vino Astesana; Lombardia: Strada del Vino Franciacorta; Alto Adige: Sudtirolerweinstrasse; Trentino: Strada del Vino Vallagarina; Veneto: Strada del Vino Soave; Emilia Romagna: Strada del Vino dei Colli di Forlì e Cesena; Toscana: Strada del Vino Nobile di Montepulciano; Umbria: Strada del Sagrantino; Puglia: Strada del Vino di Castel del Monte; Sicilia: Strada del Vino Terre Sicane.

Auspichiamo che la Strada del Vino Terre Sicane possa proseguire nel suo obiettivo di valorizzare e far conoscere non solo i nostri vini, i prodotti alimentari locali e la nostra gastronomia, ma anche il nostro territorio con le sue bellezze paesaggistiche, archeologiche, artistiche e architettoniche.

Marisa Cusenza

La ricetta di Elvira

Insalata di mare

Lessate il polpo, i calamari ed i gamberetti separatamente in acqua salata, lavate e fate aprire le cozze a fuoco vivo, staccate i molluschi e metteteli da parte. Mentre il pesce si raffredda, tagliate le verdure ed i sottaceti a piccoli pezzi indi aggiungete il polpo ed i calamari, anch'essi tagliati. Mescolate il tutto in una capace ciotola che porterete direttamente a tavola, condite con olio di oliva, sale, pepe ed una spruzzata o di aceto bianco o di limone secondo i gusti personali. Vi consiglio di preparare il piatto in anticipo e di riporlo in frigo fino al momento di servirlo, in modo tale che i vari ingredienti possano amalgamarsi bene tra di loro. Ottimo antipasto, molto semplice e gustoso, di sicuro effetto indicato soprattutto per i buffet e sicuramente molto più ricco delle solite insalate di mare che si mangiano nei ristoranti. E' uno dei piatti forti della mia cucina, lo preparo indifferentemente sia in inverno che in estate ed è l'antipasto a cui in genere faccio seguire un pranzo o una cena a base di pesce.

Ingredienti

polpo - calamari - gamberetti
sgusciati - cozze
mezzo peperone giallo e
mezzo peperone rosso
sedano (solo la parte tenera)
una cipolla fresca
prezzemolo
2 pomodori ben sodi, carote
sottaceti sale, pepe, olio di
oliva
aceto o limone a piacere

L'angolo del benessere

Le erbe amiche

a cura di Mariacristina Sacco

Calendula Officinalis

Volgarmente chiamata Fioraccio, Calta, Garofano di Spagna, la Calendula è pianta comune dei giardini, sovente infestante nel Meridione. Il profumo dei suoi fiori è gradevole all'inizio della fioritura, ma sgradevole a fioritura avanzata.

I fiori, di un colore giallo aranciato assai appariscente, indicano ai contadini il tempo che farà in giornata: se al mattino rimangono chiusi, probabilmente poverà. Le proprietà medicinale della calendula sono molteplici: antisettiche, diuretiche, cicatrizzanti, sudorifere, depurative. Per combattere il catarro, la tosse, la febbre e le malattie influenzali si utilizza il decotto. In tal caso si fa bollire 1 cucchiaino di fiori essiccati per qualche attimo in 250 ml. d'acqua e si lascia riposare per 10 minuti. Dopo aver filtrato se ne consumano 2 tazze al giorno a digiuno.

Come cicatrizzante la calendula viene impiegata nelle scottature, negli eritemi, nelle emorroidi, nelle screpolature e arrossamenti della pelle, contro le micosi. Si utilizza sotto forma di decotto e infuso. Il succo e i fiori della pianta possono essere applicati al naturale per agevolare la cicatrizzazione di piaghe.

L'infuso passato sulla pelle con il cotone è buono contro i punti neri e per tonificare la pelle.



HOTEL

C.da Pandolfina - Tel./Fax +39.0925.942511 - Cell. 333.1252608

www.dongiovannihotel.it - mail: info@dongiovannihotel.it

SAMBUCA DI SICILIA



...dal 1975 esclusivista

COLOR CENTER

COLORI - FERRAMENTA - DECORAZIONI IN GESSO



Tel. 0925 941413

SISTEMA TINTOMETRICO COMPUTERIZZATO

Francesco Quasto

333.4076829

Corso Umberto I, 102 - Sambuca di Sicilia (AG)

Supermercato

STOP & SHOP

di
Marco Felice
Cicio

Alimentari

Macelleria

Salumeria

Ortofrutta

SERVIZIO A DOMICILIO

Via Francesco Crispi, 92 - Tel./Fax 0925 941404

SAMBUCA DI SICILIA

Cantina

Monte Olimpo

Via F.lli Cervi, 10 - Sambuca di Sicilia
Tel./Fax 0925 942552 - info@monteolimpo.it